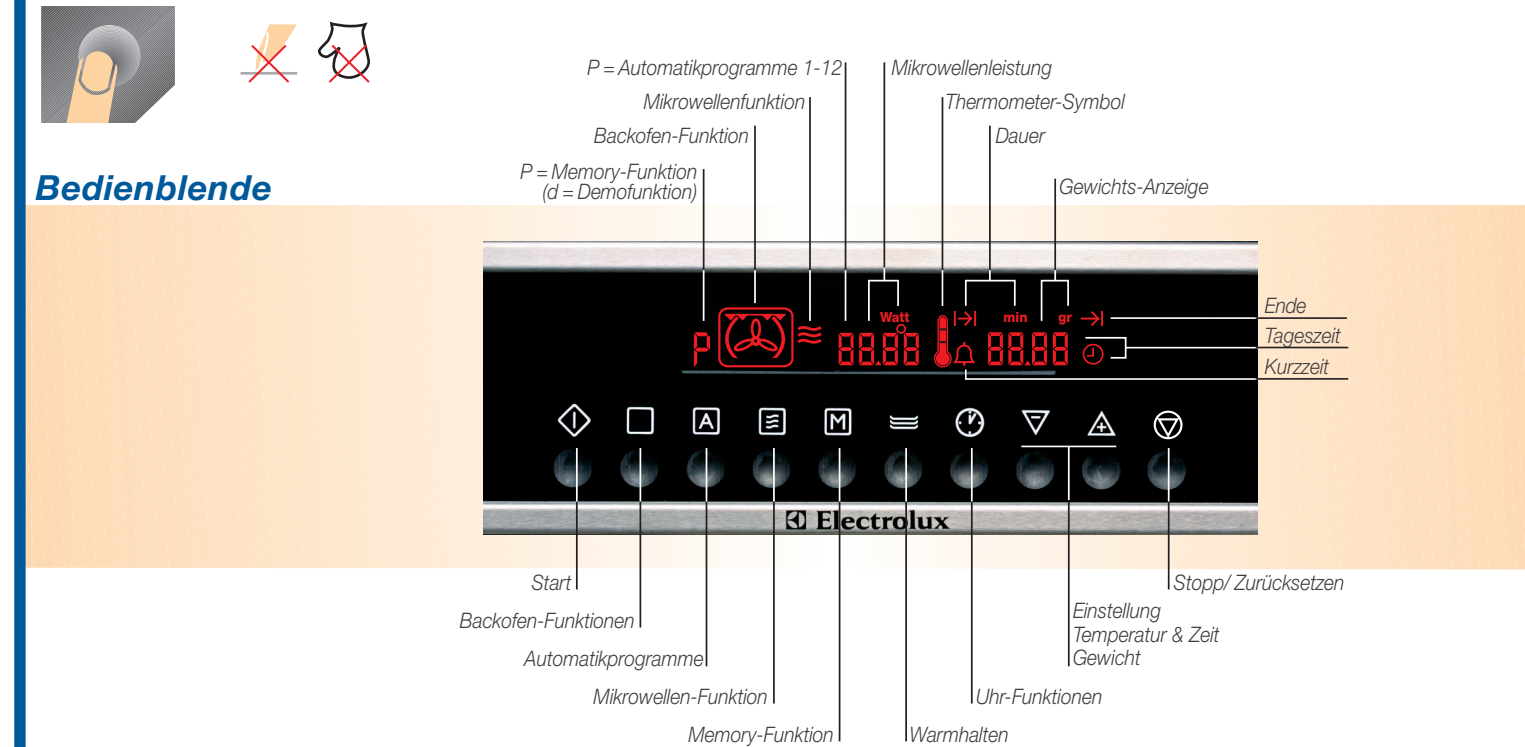


## Inbetriebnahme

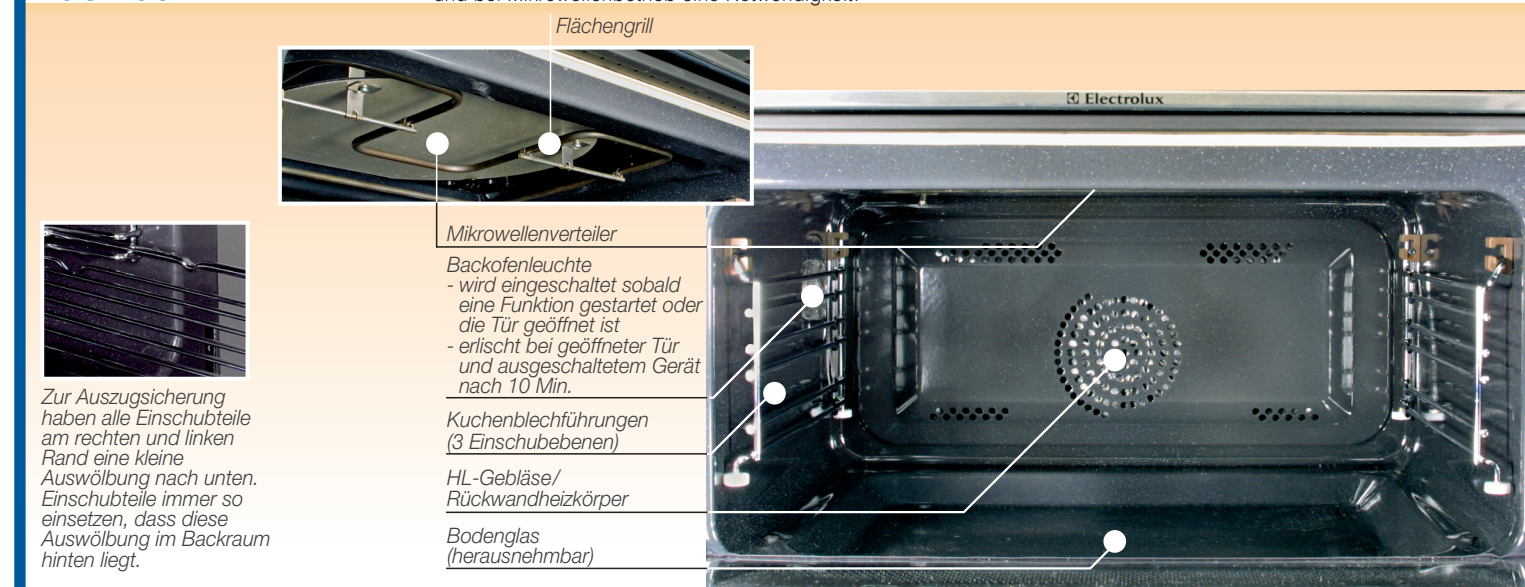
Haben Sie die Uhr schon eingestellt? Siehe Seite 7

### Anwendung

- Tasten mit der Fingerspitze drücken -> innert 5 Sek. einstellen!



### Backraum



### Allgemein

- Wird die gewählte Funktion nicht innerhalb 30 Sek. gestartet, schaltet sich das Gerät aus.  
- Wird während dem Betrieb die Tür geöffnet, stoppt die Funktion -> Tür schliessen und innerhalb 30 Sek. Start-Taste drücken.

**Während / am Ende des Betriebs**

Keine Funktion bei geöffneter Tür

**Temperaturanzeige**

Gerät heizt auf, Temperatur erreicht

**Wenn Dauer/ Ende abgelaufen ist**

PEEP (2 min.) Geräusch, Gerät schaltet sich automatisch aus, PEEP ausschalten: Beliebige Taste drücken

Nach dem Abschalten des Gerätes läuft der Nischenlüfter weiter bis die Temperatur auf 80 °C gesunken ist.

**Betrieb unterbrechen** 1x Start-Taste drücken

**Gerät ausschalten** 2x Start-Taste drücken

## Braten / Backen

Gerät evtl. mit Stop-Taste zuerst ausschalten

Während des Betriebs... kann die Temperatur verändert werden

**Backofen-Funktion wählen**

1 Funktion wählen (Taste mehrmals drücken...)

2 evtl. Temperatur wählen (Taste mehrmals drücken...)

3 evtl. Dauer/Ende wählen (s. Uhr-Funktion, S. 5)

4 Starten

**MEMORY-FUNKTION**

Es kann eine Einstellung, die immer wieder benutzt wird, gespeichert werden

Taste «M» für 2 Sek. drücken bis Signal ertönt (für neue Funktion Taste erneut 2 Sek. drücken)

Starten der Memory-Funktion:  
1. Mit M-Taste gespeichertes aufrufen  
2. Start drücken

	Bleche/Rost	Einschubebene	Temperatur	(*Sonderzubehör s.S. 7)
<b>HEISSLUFT</b>		1 oder 2 Bleche	Voreinstellung: 170 °C Einstellbereich: 30-250 °C	
<b>TURBOGRILL</b>		1 Rost + 1 Blech	Voreinstellung: 180 °C Einstellbereich: 30-250 °C	
<b>FLÄCHENGRILL</b>		1 Rost + 1 Blech	Voreinstellung: 250 °C Einstellbereich: 30-250 °C	
<b>DÖRREN &amp; AUFTAUEN</b>		1 oder 2 Bleche	Voreinstellung: 30 °C Einstellbereich: 30-100 °C	

**HEISSLUFT FÜR...**

- Gebäck (bis zu 2 Ebenen)
- Temp. 15° C niedriger wählen als bei Rezepten angegeben

**TURBOGRILL**

- Hohe Bratenstücke
- Rollbraten
- Geflügel
- Gratins/Aufläufe
- etc.

**FLÄCHENGRILL**

- Für flaches Grillgut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch
- Überbacken von Toast
- Überbacken von Marzipan/Eis
- Überbraten von Aufläufen

**DÖRREN & AUFTAUEN**

- Das Kuchenblech mit Backpapier belegen
- Dörrgut einschichtig/eng zusammen darauf legen
- Ofen ab und zu öffnen, halbzugig auskühlen
- Dörrbleche eignen sich besonders gut
- Trocknungsgrad regelmässig überprüfen (weder feucht noch brüchig)

## Mikrowelle

Gerät evtl. mit Stop-Taste zuerst ausschalten

Während Dauer abläuft... 1 Uhr-Funktion drücken, 2 Dauer ändern

**Mikrowelle**

Empfehlung: Stellen Sie ihr Gargut in die Glasbackschale oder auf das Bodenglas

**PROGRAMMIERTE REZEPTE**

siehe Back- und Brattabelle und Automatik-Programme

**MEMORY-FUNKTION**

siehe Braten / Backen

**TIPP**

Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Lebensmittel und passen Sie die Garzeiten nach folgender Regel an:  
Doppelte Menge = fast doppelte Zeit  
Halbe Menge = halbe Zeit

**Leistung**

1000 Watt, 900 Watt, 800 Watt, 700 Watt

**Geeignet zum...**

- Erhitzen von Flüssigkeiten
- Ankochen zu Beginn eines Garvorganges
- Garen von Gemüse
- Garen von Lebensmitteln
- Schmelzen von Gelatine oder Butter

**400 Watt, 300 Watt, 200 Watt**

- Weitergaren von Speisen
- Garen empfindlicher Speisen
- Erhitzen von Babynahrung
- Ausquellen von Reis
- Erwärmen von empfindlichen Speisen
- Schmelzen von Käse

**600 Watt, 500 Watt**

- Auftauen und Erhitzen von Tiefkühlprodukten
- Erhitzen von Tellergerichten
- Fertigbaren von Eintopfgerichten
- Garen von Eierspeisen

**100 Watt**

- Auftauen von Fleisch, Fisch, Brot
- Auftauen von Käse, Sahne, Butter
- Auftauen von Obst und Kuchen (Sahnetorten)
- Hefefig gehen lassen
- Anwärmen von kalten Speisen und Getränken

Die angegebenen Leistungen sind Richtwerte

### Mikrowelle Quick-Start

**1 Betriebsdauer einstellen**

Max. 7 Min. bei maximaler Mikrowellenleistung

Das Gerät schaltet sich mit maximaler Mikrowellenleistung ein.

Übergaren Sie die Speisen nicht durch zu hohe Leistung und Zeit.

Die Speisen können an bestimmten Stellen austrocknen, verbrennen oder sich entzünden.

Einstellungen siehe Mikrowelle

**Hinweise für die Mikrowelle** siehe «Sicherheitshinweise»

- Mikrowellenbetrieb nur mit Gargut - nicht leer betreiben!
- Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden, s. S. 4
- Gargut auf Bodenglas oder Glasbackschale stellen
- Zum Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel oder Glasstab (Zubehör) mit ins Gefäss geben um Siedeverzug (überkochen oder verspritzen) zu vermeiden
- Lebensmittel mit «Haut- oder «Schale» (z.B. Kartoffeln, Tomaten, Würstchen) vor dem Garen mit einer Gabel mehrmals anstechen, damit diese nicht platzen
- Keine Eier in Schale garen, sie können platzen
- Keine Aluminiumfolie verwenden. Bei Verwendung von Foliengerichten unbedingt auf Gehäuseabstand achten (Funkenbildung)

### Kombinierte Funktionen

1 Backofen-Funktion wählen

2 Temperatur einstellen

3 MW-Leistung wählen

4 Garzeit einstellen

5 Starten

**MEMORY-FUNKTION**

siehe Braten / Backen

Zu den Beheizungsarten der Backofenfunktionen kann die Mikrowelle zugeschaltet werden. Die Gerichte werden in kürzester Zeit gegart und gleichzeitig gebräunt, siehe Back- und Brattabelle und geeignetes Geschirr / Material S.4

## Allgemein

**Braten / Backen** (\*Sonderzubehör s.S. 7)

**Backformen** (Bräter, Pyrex- od. Steingutform)

- Mageres Fleisch, Wildfleisch, Hackbraten direkt auf Bratgefäss legen
- Helle Formen verlängern Back-/Bratzeiten
- Backformen/-geschirr auf Kuchenblech stellen
- Bei Heissluft Backkeramik/hitzebeständige Formen verwenden

**Grillrost**

- Grillrost mit Wölbung nach oben um das Abrutschen der Brat-/Backform zu verhindern

**Saucen**

- Sauce leicht anbräunen lassen, dann heisses Wasser dazu giessen
- Bei Bratzeit von mehr als 1h: Zutaten für Saucen erst 1/2h vor Ende ins Bratgefäss geben

**Tiefkühlgebäck** (z.B. Pizza)

- Auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech legen um Backblechverzug zu vermeiden (Temperaturunterschiede)
- Profiblech\* verwenden

**Grillieren**

- Stark fetthaltiges Grillgut nicht zu nahe unter dem Heizkörper einschieben
- Backofentür schliessen zum Grillieren
- Nie ohne Aufsicht grillieren
- Wenn in kurzer Folge mehrmals hintereinander grilliert wird; Kuchenblech nach jedem Vorgang reinigen

**Mikrowelle** (\*Sonderzubehör s.S. 7)

- Speisen nach dem Abschalten einige Minuten stehen lassen (Standzeit)
- Alufolienverpackungen, Metallbehälter etc. vor der Zubereitung entfernen
- Metallgegenstände oder eventuell verwendete Alu-Abdeckfolienteile müssen mind. 2 cm von den Garamwänden und Tür entfernt sein

**Garen**

- Möglichst zugedeckt, nur wenn es eine Kruste geben soll, Speisen offen garen
- Gekühlte oder gefrorene Speisen brauchen eine längere Garzeit
- Saucenhaltige Speisen von Zeit zu Zeit umrühren
- Gemüse mit fester Struktur (z.B. Karotten, Erbsen, Blumenkohl) mit Wasser garen
- Gemüse in gleich grosse Stücke schneiden
- Flasche, weite Gefässe verwenden

**Auftauen**

Fleisch, Geflügel, Fisch:

- Gefrorene, ausgepackte Lebensmittel auf umgedrehten kleinen Teller mit Gefäss darunter legen und nach halber Auftauzeit wenden
- Butter, Tortenstücke, Quark:
- Nicht vollständig im Gerät sondern bei Raumtemperatur auftauen lassen
- Obst, Gemüse:
- Falls es roh weiterverarbeitet wird, nicht vollständig im Gerät sondern bei Raumtemperatur
- Falls das Obst und Gemüse gekocht werden soll, direkt mit höherer Mikrowellenleistung

**Fertiggerichte**

- Unbedingt die auf der Verpackung aufgedruckten Hinweise des Herstellers beachten

### Warmhalten

Um Geschirr vorzuwärmen oder Speisen warmzuhalten

Warmhaltefunktion anwählen (Temperatur, ca. 80 °C, reguliert sich automatisch)

- Geschirr gleichmässig verteilen

- ev. 1x umschichten (oben/unten)

Einschalten, Stoppen/ ausschalten

### Geeignetes Geschirr / Material

Geschirr / Material	Auftauen	Erwärmen	Garen	Grill
Feuerfestes Glas und Porzellan, Glasbackschale (ohne Metallanteile, z.B. Pyrex, Jenaer Glas)	✓	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan 1)	✓	-	-	-
Glas- und Vitrokeramik aus feuer-/rostfestem Material (z.B. Arcoflam), Grillrost	✓	✓	✓	✓
Keramik 2), Steingut 2)	✓	✓	✓	-
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	✓	-
Pappe, Papier	✓	-	-	-
Frischhaltefolie	✓	-	-	-
Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss 3)	✓	✓	✓	-
Bratgeschirr aus Metall z.B. Emaille, Guss	-	-	-	✓
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet 3)	-	-	-	✓
Backblech	-	-	-	✓
Crostinplatte (Sonderzubehör s. S. 7)	-	✓	✓	-
Fertiggerichte in Verpackungen 3)	✓	✓	✓	✓

1) ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallauflage/Dekorationen  
2) ohne Quarz- bzw. Metallanteile, keine metallhaltige Glasur  
3) bitte die vom Hersteller angegebenen Maximaltemperaturen beachten

- Beim Erhitzen mit Mikrowelle Speisen immer umrühren/wenden, da Wärme im Lebensmittel selbst entsteht und daher nicht alle Stellen gleichzeitig erhitzt werden.  
- Lebensmittel im Gerät oder ausserhalb stehen lassen, damit sich Wärme gleichmässiger verteilt.



